

# MINI-PIZZAS



## Ingrédients :

- 1 pâte à pizza fine
- purée de tomate
- 3 tranches de jambon blanc
- 150g de mozzarella râpée
- origan séché

## Matériel :

- 1 balance
- des couteaux
- des cuillères à café
- planche à découper ou assiette
- papier cuisson
- petits bols
- ciseaux
- un couteau pointu
- plaque de cuisson

## Préparation :

1. Préchauffez le four à 200°C (thermostat 7).
2. Coupez les tranches de jambon en petits morceaux.
3. Versez l'origan dans un petit bol .
4. Déroulez la pâte à pizza et coupez-la en 10 à 12 morceaux .
5. Découpez un morceau de papier cuisson pour chaque mini-pizza .
6. Chaque enfant prendra deux morceaux de pâte sur du papier cuisson.
7. Il le recouvrira : d'une **fine** couche de purée de tomates, puis de quelques morceaux de jambon blanc, de mozzarella et enfin d'une petite pincée d'origan.
8. Placez les mini-pizzas sur la plaque de cuisson.
9. Faire cuire au four environ 15 minutes environ.

*À la maison n'hésitez pas à ajouter des champignons, des olives, des tomates (si c'est la saison), du chorizo...*